

BAB IX KESIMPULAN & SARAN

9.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, usaha produksi bakso sapi beku yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut

| | | |
|---------------------------------------|----------------|-------------------------|
| Bentuk perusahaan | : | <i>Home Industry</i> |
| Lokasi | : | Taman Pondok Jati DD-03 |
| Lama operasi | : | Senin-Jumat, 4jam/hari |
| Kapasitas | : | 56kg/bulan |
| Jumlah tenaga kerja | : | 3 orang |
| <i>Total Capital Investment (TCI)</i> | : | Rp 97.655.915 |
| <i>Fixed Capital Investment (FCI)</i> | : | Rp 15.796.900 |
| <i>Work Capital Investment (WCI)</i> | : | Rp 81.859.015 |
| <i>Total Production Cost (TPC)</i> | : | Rp 129.744.141 |
| <i>Manufacturing Cost (MC)</i> | : | Rp 111.579.961 |
| <i>General Expense (GE)</i> | : | Rp 18.164.180 |
| <i>Selling Cost (SC)</i> | : | Rp 144.000.000 |
| Laba kotor/tahun | : | Rp 14.255.859 |
| Laba bersih/tahun | : | Rp 13.535.859 |
| MARR | : | 13,25% |
| Rate of Return (ROR) | -Sebelum Pajak | : 14,60% |
| | -Setelah Pajak | : 13,86% |
| Pay Out Time (POT) | -Sebelum Pajak | : 6 tahun 3 bulan |
| | -Setelah Pajak | : 6 tahun 6 bulan |
| Break Even Point (BEP) | : | 65,48% |

9.2. Saran

Usaha bakso sapi beku dengan nilai BEP melebihi standar untuk produk pangan, maka perlu peningkatan volume penjualan dengan memberikan variasi rasa yang berbeda dan berat produk/kemasan hanya 250 gram sehingga harga jualnya dapat lebih ringan untuk konsumen pada masa pandemic ini. Produksi varian-varian baru untuk bakso sapi beku dengan cara ditambahkan isian bakso seperti ditambahkan keju mozzarella, cabai rawit, isian telur puyuh, dan sebagainya, sehingga produk bakso sapi beku dapat bersaing dipasaran. Peningkatan pemasaran dengan cara menitipkan produk bakso sapi beku pada toko-toko *frozen food* agar dapat dikenal oleh calon konsumen

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3932:2008: Daging Sapi*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Block, E. 1985. The Chemistry of Garlic and Onions. *Scientific American*. 252 (3): 114–9
- Block, E. 2010. *Garlic and Other Alliums: The Lore and the Science*. London: Royal Society of Chemistry
- Chapman, V. J. and D. J. Chapman. 1980. *Seaweeds and Their Uses 3rd Edition*. Chapman and Hall, California
- DeMan, J.M. 1989. Principle of Food Chemistry (Terjemahan) Kimia Makanan. Bandung: ITB. Hal 50-214.
- Fu'ad, E. N. 2015. Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Berskala Mikro/Kecil di Komplek *Shopping Centre* Jakarta, *Jurnal Media Ekonomi dan Manajemen*. 30(1): 56-67.
- Harrison, P. 2016. *What Are The Different Kinds of Peppercorn?*. <https://www.foodrepublic.com/2016/01/27/what-are-the-different-kinds-of-peppercorns>. (12 April 2021)
- Harsanto, B. 2013. *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: Universitas Padang Press. 103-105.
- Heragu, S. 2006. Facilities Design Second Edition. UK: iUniverse.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Daging Sapi, Mentah, Lemak Sedang*. <http://panganku.org/id-ID/view> (12 April 2021)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2021. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. panganku.org (26 Maret 2021)
- Kuswardhani, D. S. 2016. *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah-Bawang Putih*. Penerbit Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Matthews, K., & Strong, M. 2005. Salt - its role in meat products and the industry's action plan to reduce it. *Nutrition Bulletin*, 30(1), 55–61.
- Meadus, Jon. 1998. Molecular techniques used in the search for genetic determinants to improve meat quality. *Canadian Journal of Animal Science*. 78, 483-492.
- Mills, B. 2007. *Skeletal Formula of R-Allicin*. <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:R-allicin-2D-skeletal.png> (12 April 2021)
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1): 55-66.

- Muchtadi D. 1995. *Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Ockerman, H. W. 1978. Source Book of Food Scientist. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Ranken, M. D. 2000. Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them. And Inc 24 :1502
- Rismunandar, M., dan Riski. 2013. *Lada: Budidaya dan Tata Niaga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Samadi, B. dan B. Cahyono. 2005. *Bawang Merah Intensifikasi Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering 4th Edition*. Elsevier
- Soeparno, 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sugiyono. 1996. *Ilmu Bahan Pangan*. Yogyakarta: FPTK IKIP
- Surono, I. S., A. Sudibyo, P. Waspodo. 2018. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. dalam Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: UB Press
- Thomas, D. J. and W. A. Atwell. 1997. *Starches*. Eagen Press. St. Paul. Minnesota, USA
- United States Department of Agriculture. 2021. *FoodData Central*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/171560/nutrients> (26 Maret 2021)
- US Food and Drug Administration. 2012. *Questions and Answers on Monosodium Glutamate*. <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/questions-and-answers-monosodium-glutamate-msg>. (12 April 2021)
- Yuliana, 2011. Karakterisasi Prigelatinisasi Pati Singkong Fosfat yang Dibuat dengan Menggunakan Natrium Tripolifosfat sebagai Eksipien dalam Sediaan Farmasi, *Skripsi S-I*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Depok.
- Zimmerer, T. W., N. M. Scarorough dan D. Wilson. 2009. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil 5ed*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat. 345-346.